Euskal Herriko sagardogile elkarte guztietako ordezkariek abenduan aurkeztu zituzten Donostian aurtengo sagar uztaren ezaugarri nagusiak. GIPUZKOAKO SAGARDOGILEEN ELKARTEA

12,5 MILIOI LITRO SAGARDO PREST

Aurtengo sagardoa gorputz eta egitura handikoa, usaintsua eta txinparta finekoa izango da

Joseba SALBADOR | **DONOSTIA**

Euskal Herriko sagardotegiek dagoeneko prest dute udazkeneko uztaren emaitza, 12,5 milioi litro sagardo, aste honetan bertan zabaldu den txotx garai berrian nahiz botilan dastatu ahal izateko. Aurten gainera, lehenbiziko aldiz merkaturatuko da Jatorri Izendapeneko Sagardo Naturala.

2016ko uzta kalitate onekoa izan da, baina ez da berdina izan zonalde guztietan, sagardogileen elkarteek adierazitakoaren arabera. Izan ere, eskualde batzuetan sagar dezente izan den arren, beste batzuetan gutxi jaso dute. Uda lehorra izan da orokorrean, eta leku batzuetako euri faltak uzta txikiagoa eragin du.

Bestalde, aurten sagarrari kosta egin zaio heltzen orokorrean, eta sagar biltzea azken urteetan baino beranduago egin da. Sagarrak, hala ere, asko irabazi du bildu aurreko azken egunetan, bai tamainan eta bai azukre eta gazitasun kopuruan ere.

Irakinaldiari dagokionez, urriko tenperatura altuek eraginda, azkar irakin dute sagardoek eta horrek esan nahi du txotx denboraldian ondo borobildutako sagardo asko izango dela aurten, sagardotegi batetik bestera gauzak asko aldatzen badira ere.

Horrela, eta baldintza orokorrak kontuan hartuta, izaera handiko sagardoak lortu dira orokorrean, gorputz eta egitura handikoak, oso usaintsua baita tanino dezentekoa. Horrek, «ibilbide luzeko sagardoak» ematen dituela nabarmendu dute sagardogileek.

Guztira 12,5 milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian. Kopuru honen %45 bertako sagarrarekin egin da –aurtengoa ez da sagar urtea egokitu– eta gainerako %55 kanpotik ekarri behar izan da.

Sagardo ekoizpenik handiena Gipuzkoan egin da, herrialde honetan ia 12 milioi litro sagardo egin baitira, aurreko urtearen antzera. Kopuru horretan Gipuzkoako Sagardogileen elkarteko upategiek 8 milioi litro egin dituzte.

BERTAKO SAGARRA, %45

Guztira 12,5 milioi litro sagardo egin dira Euskal Herrian. Kopuru honen %45 bertako sagarrarekin egin da –aurtengoa ez da sagar urtea egokitu– eta gainerako %55 kanpotik ekarri behar izan da.

ELUTXETA
SAGARDOTEGIA • BASERRIA
TOLARE SAGARDOTEGIA
LEKU PAREGABEAN
• Sagardo garaian txotxetik.
• Urte osoan gosari, bazkari eta afariak. (Astelehenetan ezik)
Oztaran Bailara • URNIETA ✆ 943 55 69 81

...ko txotx denboraldia abian da dagoeneko. | Jagoba MANTEROLA | ARGAZKI PRESS

...nbat sagardotegik bertako ...a bakarrik erabiltzea lortu ...baina beste batzuek kan... ...ekarri behar izan dute, ka... ...etan Frantziatik eta Gali... (%55 inguru).

...uzkoan sagarrik gehien ...leko leku batzuetan izan ...ta Beterrin ere. Goierrin ...n da sagarra, leku batetik ...ra oso uzta desberdina ...nda ere.

...arroan, bestalde, 300.000 ...egin dituzte aurten, %20 ...ko sagarrarekin eta gaine... ...guztia Iparraldetik eta Nor... ...diatik ekarria. Gainerako ...aideetan bezala, uste zena ...n sagar uzta txikiagoa izan ...rten eta kanpotik normale... ...aino gehiago ekarri behar ...dute.

...u Euskal Herrian 250.000 ...sagardo eta muztio egin di... ...urten, %100 bertako saga... ...egina. Sagar ekoizlerik han... ...a Ertigar kooperatiba da eta ...ek jakitera eman duenez, ...ru aldetik ez da urte guztiz ...tsua izan, baina bai kalitate ...ek.

...zkaian, 110.000 litro sa... ...do egin dira, %100 herrialdeko honetako sagarrarekin, Bizkaiko Sagardogileen Elkarteak emandako datuen arabera. Sagar uzta ugaria izan ez den arren, bertako sagardo guztia egiteko adina fruitu izan da aurten. Izan ere, Bizkaiko sagardogileek apustu garbia egin dute beren sagardoa %100 bertako sagarrarekin egitearen alde.

Araban, azkenik, 70.000 litro inguru egin dituzte aurten, %100ean Euskal Herriko sagarra erabiliz (Araba, Bizkaia eta Gipuzkoakoa). Izan ere, herrialde honetan, lan handia egiten ari dira bertako sagar motak berreskuratu eta gordetzen, garai batean zegoen aberastasun hori berreskuratu nahian.

Jatorri Izendapena

Aurten lehenbiziko aldiz, gainera, Jatorri Izendapeneko sagardoak merkaturatuko dira. Gipuzkoa, Bizkaia eta Arabako sagardotegiek hartu dute parte proiektuan, Eusko Jaurlaritza eta HAZI fundazioaren eskutik.

Jatorri Izendapenerako bidean, sektoreak egindako ahalegina eraginda eta Gipuzkoako Foru Aldundiak bultzatuta, sagasti berriak aldatzen ari dira Gipuzkoan eta, ondorioz, datozen urteetan sagasti berri dezente izatea aurreikusten da.

Horrez gain, orain dauden sagastietan ere hobekuntza planak jarri dira martxan. Honen guztiaren helburua etorkizun hurbil batean bertako sagardo guztia %100 bertako sagarrez egitea da. Proiektu horretarako, sagastiak jarri nahi dituzten eta lurrak dituzten baserritarren beharra dute sagardogileek.

Txotx denboraldia

Aurtengo txotx denboraldiari dagokionez, dagoeneko zabalduta dago Gipuzkoan, herenegun Astigarragako Zapiainen egindako irekiera ekitaldi ofizialaren ondoren. Araban atzo zabalduzen Kuartango sagardotegian, Nafarroan gaur zabalduko da Aldazko Martitxonean, Hernanin bihar egingo dute irekiera ekitaldia eta Bizkaian datorren asteazkenean izango da, Zornotzako Uxarte sagardotegian.

Denboraldia maiatzera arte luzatuko da, gero eta gehiago badira ere urte osoan edo denboraldi luzeagoan zabaltzen dutenak. Sagardogile elkarteek egindako kalkuluen arabera, urtean 800.000 bisitari inguru izaten dituzte Euskal Herriko sagardotegiek.

«Si algo ha marcado la pasada cosecha ha sido la maduración más tardía de la fruta»

Las principales asociaciones de elaboradores de Euskal Herria coinciden en señalar que las sidras que degustaremos en esta próxima temporada del txotx serán «de gran cuerpo y buen aroma», y que muchas de ellas las encontraremos «terminadas y bien redondeadas», ya que han fermentado rápido debido a las altas temperaturas de octubre.

No obstante, reconocen la dificultad de establecer unas características generales que se puedan aplicar a todas las sidras, ya que no es lo mismo una sidra elaborada en setiembre o a finales de noviembre. Juan Zuriarrain, uno de los enólogos que asesora a las principales sidrerías del país, coincide también en la idea de que es complicado definir una característica general. No obstante, afirma que «si algo ha marcado la pasada cosecha, tanto aquí como en Francia, ha sido una maduración más tardía de la fruta, debido a que la floración también se retrasó a causa de una primavera más revuelta».

Ello motivó que parámetros como el azúcar o el almidón no alcanzasen los niveles habituales en las fechas de inicio del proceso de elaboración, de tal forma que quienes recogieron la manzana en las mismas fechas que el año anterior no lo hicieron en su momento óptimo de maduración, y que quienes han esperado a ese momento, han terminado haciendo la sidra en fechas más tardías. «Este año ha habido casos en los que incluso el 10 de diciembre estábamos elaborando sidra, cuando otros años para mediados de noviembre todo el mundo había acabado», indica Zuriarrain.

Por ello, señala que este año en muchos sitios se ha hecho sidra con manzanas inmaduras, aunque «quien ha podido esperar, ha obtenido las características que habitualmente tienen las sidras de aquí como pueden ser cuerpo, volumen, aromas o alcohol».

En cuanto al proceso de fermentación de los mostos, Zuriarrain asegura que este año, aunque quizás haya podido ser algo más rápido, «ha ido muy bien, todo el azúcar se ha transformado en alcohol y han quedado sidras secas, cosa que otros años ha habido dificultad para conseguirlo». A juicio de este enólogo, una de las principales razones para ello ha sido que este otoño, a diferencia de otros años, «no ha habido grandes oscilaciones de temperatura, lo que sin duda hubiera empeorado el resultado».

Resumiendo, Juan Zuriarrain indica que en esta próxima temporada del txotx «vamos a encontrar un poco de todo: va a haber sidras que están secas por la buena fermentación alcohólica y que ya están bien redondeadas porque se hicieron a comienzos de otoño, pero nos vamos a encontrar todavía con sidras que no han tenido tiempo de asentarse y clarificarse, e incluso pueden tener todavía restos de la segunda fermentación, la maloláctica». J.S.